11.005 Bravčová pečeň vyprážaná
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčová pečeň			7,50	7,00	8,50	8,00	9,50	9,00
olej			3,00	3,00	3,00	3,00	3,5 0	3,50
vajcia			12	0,60	14	0,70	17	0,85
strúhanka			1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20
múka hladká			0,60	0,60	0,70	0,70	0,90	0,90
mlieko			0,50	0,50	0,70	0,70	1,00	1,00
soľ			0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g			80		95		110	

Receptúra

Výrobný postup

Bravčovú pečeň umyjeme, odblaníme a pokrájame na porcie. Obalíme v hladkej múke, v mlieku rozšľahaných vajciach a v strúhanke. Vyprážame do ružova. Solíme až vypraženú pečeň.
Príloha: rôzne upravené zemiaky, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	KJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B	1496	359	16,24	23,6	12,3	20,1	0,8	28,8	4,8	6,201	0,2	1,5	0,1	7,7
C	1709	410	18,46	27,1	14,1	22,7	0,9	34,3	5,4	7,029	0,2	1,7	0,1	8,7
D	2089	501	20,89	34,7	18,4	26,0	1,0	41,8	6,1	7,858	0,2	1,9	0,1	9,7